

## CAP CUISINE

RNCP : 26650

DIPLÔME ÉDUCATION NATIONALE - niveau 3

**TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN POUR L'ANNÉE 2022 : 90%**

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>



### MÉTIERS VISÉS

Devenir **Commis-e de cuisine** ou **Cuisinier-e** au sein d'une équipe/brigade en restauration traditionnelle, gastronomique, à thème, restauration d'entreprises ou de collectivité, brasserie.

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Être capable de :

- Organiser, préparer et distribuer une production culinaire
- Réceptionner, stocker les marchandises
- Communiquer avec les services
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité
- Reconnaître les produits alimentaires



### PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne qui souhaite travailler dans les cuisines de nombreux restaurants



### PRÉ-REQUIS ET NIVEAU D'ENTRÉE

Être âgé de 16 ans ou plus.

Possibilité d'accès à la formation si 15 ans révolus en sortant de troisième.

Possibilité d'effectuer la formation sur un an, si validation d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur à un niveau 3.



### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Avoir satisfait aux prérequis.

Avoir rendu le dossier d'inscription complet.

Période d'inscription de Juin à Décembre.

Entretien individuel et bilan.



### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins.

Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / OPÉRATIONNELS

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage.
- Contribuer à l'organisation d'une production culinaire.
- Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine.
- S'approprier des compétences spécifiques liées aux bonnes pratiques
- Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner.
- Contrôler, dresser et envoyer la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel.

## CONTENU

### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Organisation de la production de cuisine
- Réalisation de la production de cuisine
- Chef d'œuvre

### Le + de notre CFA :

- Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail.

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention santé environnement
- Français, Histoire/géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques/ Sciences physiques et chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Technologie de l'information et la communication
- Arts appliqués

## MODALITÉS DE SUIVI ET ÉVALUATION DES ACQUIS

Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps.

Livret d'apprentissage et visites en entreprise.

**Évaluation des acquis :** Contrôle en cours de formation en apprentissage - Examen en fin de formation pour la formation continue professionnelle.

Dispense des domaines généraux possible, nous consulter.

Délivrance d'un certificat de formation et d'une attestation de compétences professionnelles.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le partenariat pédagogique entre l'entreprise et le CFA appelé également pédagogie de l'alternance permet à l'apprenant de développer son portefeuille de compétences à travers des situations de travail.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Plateaux techniques ergonomiques et performants, salles de cours équipées de vidéoprojecteurs, laboratoire de langues, complexe sportif.

Supports pédagogiques remis à l'apprenant.

Équipement professionnel individuel, nous consulter.

## TARIF

Frais de participation pédagogique : 50€ par année de formation.

**Prise en charge totale des coûts de formation dans le cadre d'un contrat d'alternance.**

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue. Le tarif vous sera communiqué par devis, après un RDV personnalisé.

## DURÉE / RYTHME ALTERNANCE

Formation sur 2 ans, ou 1 an en fonction du parcours précédent.

À partir de 400 heures/an (ou moins selon prérequis)  
1 semaine/ mois au CFA, en général.

## SUITES DU PARCOURS

Mention complémentaire Traiteur (1an).

Mention complémentaire en desserts de restaurant (1an).

Brevet professionnel Arts de la cuisine (2ans).

CQP spécialités diverses ( six mois à 1 an).

Autres possibilités si BAC

## MOYENS HUMAINS

Équipe pédagogique pluridisciplinaire, expérimentée.

Contact : Pôle CHRTE

[pole.chrte@cfablagnac.org](mailto:pole.chrte@cfablagnac.org)

05 62 74 73 72

### CONTACT

21 avenue Georges Brassens

31700 BLAGNAC

Tel. : 05 62 74 73 72

[accueil@cfablagnac.org](mailto:accueil@cfablagnac.org)

[www.cfablagnac.org](http://www.cfablagnac.org)

